

Tartuficoltura Sarda: Tecnologie Orientate alla Sostenibilità

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

TASTOS

Focus Area

2b) Favorire il ricambio generazionale nel settore agricolo

Informazioni

Periodo

2023 - 2025

Durata

24 mesi

Partner (n.)

19

Regione

Sardegna

Localizzazione

ITG27 - Cagliari

ITG28 - Oristano

ITG29 - Sassari

Costo totale

€499.332,14

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP016: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sardegna

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Gestione del suolo

Pratiche agricole

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://www.progettotastos.com/>

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

I principali obiettivi del Gruppo Operativo sono:

- promuovere un progetto di filiera nel settore tartuficolo con l'introduzione di sistemi di qualità, innovazioni di sistema e di prodotto per il miglioramento della competitività delle aziende e la sostenibilità globale;
- introduzione di innovazioni di prodotto rispondendo alla richiesta del mercato in termini di qualità e offerta;
- contribuire alla promozione di un'evoluzione competitiva e sostenibile dell'agricoltura sarda attraverso la valorizzazione del prodotto tartufo anche attraverso una ottimale utilizzazione delle condizioni agronomiche locali e della sostenibilità ambientale;
- migliorare le tecniche colturali delle tartufaie per ridurre i costi e gli impatti ambientali.

Attività

Le attività del progetto sono:

- Sviluppare un'azione di promozione e formazione verso le PMI del territorio proponendo modelli di sviluppo di business per la produzione e l'utilizzo del tartufo sardo.
- Creazione di nuove imprese lungo tutta la filiera tartuficola sarda e definizione di un percorso gastronomico a supporto della filiera tartufo.
- Ampliare l'offerta produttiva individuando nuovi prodotti da collocare sul mercato.
- Definire protocolli per riconoscimento delle specie tartufigole, il monitoraggio delle tartufaie e realizzazione di nuovi prodotti.
- Capitalizzare i risultati attraverso la realizzazione di eventi divulgativi, workshop, vetrina tecnologica virtuale e diffusione di protocolli specifici.

Contesto

In Sardegna, il tartufo è un prodotto “nuovo” dato che la raccolta avviene da una quindicina d’anni e solo in tartufaie naturali, mentre la coltivazione con l’impianto di tartufaie artificiali non ha portato a tartufaie produttive. La raccolta dei tartufi sardi e la sua diffusione hanno avuto un notevole impulso nell’ultimo quinquennio. L’aumento del numero di tartufai sta portando ad una maggiore conoscenza della diffusione dei tartufi nell’isola. Lo sviluppo organico del settore tartufo in Sardegna si scontra con problematiche legate al fatto che si tratta di un prodotto “giovane” per l’isola.

Oggi la produzione annuale di tartufi è aleatoria dato che la produzione sarda di tartufi è legata al tartufo spontaneo raccolto nelle tartufaie naturali e risente dell’andamento climatico e dalla realizzazione di interventi selvicolturali errati che causano la riduzione della produttività e talvolta la distruzione delle tartufie naturali. Per creare uno sviluppo concreto del settore occorre svincolare la produzione di tartufi dal prodotto spontaneo avviando la coltivazione agricola del tartufo e formare gli operatori del settore, in particolare i proprietari di aziende agricole, sulle migliori tecniche di gestione delle risorse che possano promuovere la produzione tartufigola. In Sardegna l’utilizzo alimentare del tartufo è limitato e sicuramente non può essere considerato un prodotto della tradizione culinaria isolana perché la conoscenza della sua diffusione nell’isola è cosa recente. È fondamentale avvicinare i consumatori a questo prodotto con attività indirizzate a legare il prodotto tartufo con altri prodotti tipici e con attività che aumentino l’utilizzo di questo prodotto soprattutto nel settore della ristorazione.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	ATM CONSULTING SAS	Via Roma, 15 09038 Serramanna CA Italia		dina@atmconsulting.it
Partner	Università degli Studi di Sassari - Dipartimento di Agraria	Italia		
Partner	CNR IBBR E ISAFOM	Italia		
Partner	Consorzio Uno	Italia		
Partner	DINA PORAZZINI	Italia		

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	AGRIZANDA ROSAS SOC. AGR. S.S.	Italia		
Partner	BITTI EUGENIO AZ. AGR.	Italia		
Partner	SERRA RENZO	Italia		
Partner	MURGIA VIVAI SOC. AGR.	Italia		
Partner	GAIA GONARIO	Italia		
Partner	EKO BIO SISTEM DI CORRIAS GIOVANNI MATTEO	Italia		
Partner	OP APICOLTORI SARDI	Italia		
Partner	STRENUUS TERRAS SOC. COOP. AGR.	Italia		
Partner	LETIZIA DI FANUTZA MANUELE FRANCESCO E C. SAS	Italia		
Partner	SENES VITTORIO	Italia		
Partner	NARAME MEDIA AGENCY	Italia		
Partner	AYMO CONSULTING SRL	Italia		
Partner	IS MELLUS BRANCH	Italia		
Partner	FLORIS TOMMASINA	Italia		

Innovazioni

Descrizione

REALIZZAZIONE DI UNA MODERNA FILIERA DI VALORIZZAZIONE DEL TARTUFO SARDO FRESCO E TRASFORMATO: in

Sardegna viene raccolto tartufo spontaneo, commercializzato attraverso canali non organizzati; non viene coltivato e la qualità dei prodotti trasformati a base di tartufo è molto lontana dagli standard elevatissimi di altre regioni. E' necessario organizzare una filiera capace di diminuire le debolezze e valorizzare i punti di forza, utilizzando pienamente le opportunità offerte dal mercato. Il GO organizzerà una filiera - piattaforma creando collisioni utili tra i tartufai sardi, i nuovi coltivatori di tartufo, i trasformatori e il settore commerciale, compreso il circuito gastronomico che può valorizzare molto il prodotto nel mercato interno sardo. Le attività saranno coordinate da ATM con la partecipazione di IS MELLUS che si occupa con successo di vendita all'estero di prodotti sardi: verrà utilizzata la sua organizzazione per accelerare la creazione di una filiera forte anche nella vendita all'estero. Verranno effettuati gli incontri preliminari con gli stakeholder sardi, verrà progettata una piattaforma per vendita in Italia e all'estero del tartufo e prodotti a base di tartufo, verrà realizzato un piano operativo con analisi di offerta, domanda, prodotti, prezzi, canali commerciali, modalità di immagazzinamento, logistica e prospettive di margine per gli attori della filiera. Saranno utilizzati strumenti ICT e realizzati workshop per partner e giovani imprenditori. L'organizzazione della filiera renderà competitivo il settore tartufo in Sardegna

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Miglioramento dell'efficienza dei mercati dei prodotti agricoli e dei mezzi di produzione

Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

Processi di comunicazione, formazione professionale, assistenza tecnica e consulenza ai coltivatori e allevatori

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Descrizione

REALIZZAZIONE DI NUOVI PRODOTTI TRASFORMATI CON TARTUFO SARDO

Innovazioni tecnologiche di processo e di prodotto. Partendo dalla valutazione qualitativa delle materie prime, saranno valutate presso le aziende partner le tecnologie attuali e le potenziali innovazioni per ottenere: creme e purea a base di tartufo; mieli probiotici con tartufo; oli e.v.o. aromatizzati naturalmente con il tartufo; formaggi con tartufo.

Mieli e creme di tartufo. Si creeranno filiere di prodotti innovativi a km 0, ancora assenti nelle produzioni sarde. Lo studio elaborerà appositi protocolli mirati alle Best Practices ai sensi dei principi delle GMO e GHP.

Oli e.v.o. tartufati. Oggi in Italia si producono oli al tartufo con l'utilizzo di aromi cosiddetti "naturali", che contengono essenzialmente una sola molecola: il bismetilmetano e sono privi dell'articolata ed armonica componente aromatica dei tartufi. Si studierà come estrarre naturalmente la componente aromatica "completa" dagli sfrisi e dai reflui di lavorazione del tartufo per usarla come aroma davvero naturale per gli oli e.v.o..

Prodotti lattiero-caseari. La produzione di formaggi con parti di tartufo e/o aromi di tartufo è in crescita presso i consumatori. Essendo i tartufi funghi ipogei, tali produzioni richiedono particolari cure igienico-sanitarie, e bisogna evitare l'eccessiva aggiunta di aromi "di sintesi", per ottenere prodotti di "qualità" e mantenere l'affezione dei consumatori.

L'effettuazione di valutazioni qualitative di carattere chimico-fisico e sensoriale insieme agli studi di shelf-life, dei tartufi e dei prodotti lavorati, permetterà di creare appositi protocolli di filiera (dal campo alla tavola) per ottimizzare e standardizzare le linee produttive.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto
Diversificazione dei prodotti
Miglioramento produttività

Descrizione

NUOVE TARTUFAIE COLTIVATE: Protocolli per la caratterizzazione con metodi molecolari di specie di tartufo provenienti solo dal territorio sardo e caratterizzazione del genotipo di popolazioni locali di tartufi pregiati reperiti durante la prospezione del territorio. Studio degli ecotipi locali con marcatori microsatellitari. L'innovazione ha tre obiettivi: utilizzo di germoplasma locale per la realizzazione di tartufo al fine di risolvere il problema di adattamento e avere maggiori garanzie di successo dell'impianto; tutela della biodiversità genetica locale evitando di introdurre germoplasma non locale; favorire le attività di tipizzazione del prodotto tartufo sardo con la produzione di tartufi artificiali da tartufoie realizzate con germoplasma sardo.

Fasi:

- Sviluppo di protocolli per la determinazione con metodi molecolari della corrispondenza alla specie desiderata di tartufi di pregio locali da utilizzare nella micorrizzazione delle piante e nella produzione di prodotti trasformati
- Produzione di piante micorrizzate di qualità destinate ad una tartuficoltura sarda sostenibile. Le piante simbiotiche e le specie di tartufo utilizzate per la micorrizzazione provengono solo dalla flora autoctona regionale. Saranno trasferiti specifici protocolli di micorrizzazione con tecniche per il controllo della qualità della micorrizzazione con metodi morfologici;
- Impianto delle piante tartufigene in terreni idonei con opportuni sestieri d'impianto;
- Sviluppo di protocolli agronomici per la gestione delle tartufoie coltivate
- Formazione di operatori per l'applicazione dei protocolli per la realizzazione e gestione delle tartufoie coltivate

Settore/comparto
Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Obiettivo I – Gestione equilibrata delle risorse naturali da parte di agricoltura, forestazione, pesca e acquacoltura

Obiettivo VII – Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Descrizione

NUOVE COLTIVAZIONE AGRICOLE TARTUFO NOCCILO: Il nocciolo è la pianta simbiotica con la maggiore attitudine alla micorrizzazione con tutte le specie pregiate di tartufo (oltre 80% degli apici micorrizzati).

L'idea cardine dell'innovazione è produrre piante micorrizzate con varietà di nocciolo propagate per via agamica e unite in simbiosi con tartufi la cui area di produzione sia nota. L'unione di noccioli da frutto e da tartufi favorisce un incremento delle potenzialità economiche della coltura consentendo una doppia produzione, quella epigea di nocciole e quella ipogea di tartufi.

Normalmente, la propagazione del nocciolo da tartufo avviene utilizzandone il seme, tecnica che non consente di produrre nocciole commercializzabili. I noccioli impiegati per la micorrizzazione provenendo da seme sono infatti disomogenei per quantità e qualità della produzione epigea fornendo tartufi ma non nocciole da offrire sul mercato. La nocciole è un frutto molto richiesto dall'industria dolciaria e l'Italia è il secondo produttore mondiale.

Il settore corilicolo è interessante sia per l'andamento dei prezzi, sia per il contesto mondiale in cui la Turchia, che produce circa il 70% del prodotto totale, perde competitività per l'obsolescenza degli impianti e l'innalzamento del costo della manodopera. C'è dunque spazio per l'inserimento di nuove superfici corilicole basate su modelli efficienti che forniscano al mercato prodotti di elevata qualità a prezzi competitivi. Inoltre, in una situazione di crisi ricorrente del settore delle coltivazioni tradizionali regionali, il nocciolo è una coltura interessante per l'adattabilità a tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale per la salvaguardia del territorio dal rischio idrogeologico.

Settore/comparto

Prodotti ortofruttili

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Miglioramento produttività

Descrizione

SVILUPPO DI SISTEMI DI PASCOLAMENTO DI OVINI SU TARTUFAIE: Combinare diverse produzioni tra loro complementari è uno degli obiettivi dell'agricoltura moderna che consente un più efficiente utilizzo del suolo. La tartuficoltura prevede l'impianto di una o più specie vegetali precedentemente inoculate con una specie di tartufo. Dal momento dell'impianto al momento in cui le piante iniziano a produrre tartufi possono passare alcuni anni in cui la tartufaia è improduttiva; durante questo periodo occorre realizzare una serie di interventi per garantire l'entrata in produzione della tartufaia. Quelli più importanti ma anche più costosi riguardano il contenimento dello strato erboso che, a causa del sesto di impianto normalmente alto, si sviluppa sotto lo strato arboreo. Una soluzione per contenere lo strato erboso particolarmente adatta all'ambiente sardo è il pascolo. Questa attività è complementare alla tartuficoltura e permette di utilizzare proficuamente il terreno occupato dalla tartufaia negli anni in cui non è ancora attiva la produzione ma anche di limitare le spese per il contenimento della vegetazione erbacea e arbustiva sia durante gli anni in cui la tartufaia è improduttiva che dopo. Esperienze empiriche hanno dimostrato che l'azione del bestiame sulle piante da tartufo mantiene uno stato giovanile nell'impianto aumentando il periodo produttivo della tartufaia. Il pascolo delle tartufaie è una pratica poco o nulla utilizzata in Italia che sta diventando una pratica piuttosto diffusa in cui l'ovinicoltura è una tradizione e la tartuficoltura sta prendendo piede. In Sardegna combinare il pascolo con la tartuficoltura può creare un'importante occasione per diversificare la produzione aziendale.

Settore/comparto

Prodotti ortofruttili

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento produttività

Miglioramento qualitativo dei suoli

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.progettotastos.com/	Sito web
Pagina Facebook del progetto	https://www.facebook.com/TASTOStartufosardo	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto